



SUBL/ME

CATÁLOGO 2025



A Sysco France é uma subsidiária do Grupo Sysco, líder mundial na comercialização e distribuição de produtos alimentares e não alimentares para os profissionais da restauração.

A nossa missão: incentivar a uma restauração de qualidade que respeite as pessoas, a sua saúde e o ambiente!

A nossa visão: sermos reconhecidos como o parceiro de excelência, motivador de um desempenho eficiente na restauração fora de casa!

A Sysco France está presente em Portugal através da sua sucursal e de uma equipa de colaboradores que se dedica diária e exclusivamente à restauração profissional. Apresenta uma ampla gama de produtos ultracongelados, adaptados aos diferentes momentos de consumo, assim como soluções inovadoras para o sucesso dos seus clientes.

No coração da alimentação e do serviço, a qualidade e a relação com o cliente estão no centro das nossas prioridades, de forma a apoiá-lo com paixão no sucesso do seu negócio!

Sysco France S.A.S – Sucursal em Portugal

QUEM SOMOS?



SYSCO,

Mais de 50 anos de experiência para partilhar consigo!

Um conhecimento profundo do mercado da **restauração profissional!**

3 fábricas em França « Les Ateliers du Goût », uma **equipa de chefes exclusivos** e uma pesquisa constante das **melhores origens de produto**.

Um modelo único de desenvolvimento de produto, criatividade e acompanhamento das tendências de mercado!

Compromisso com uma alimentação que respeita as pessoas, a sua saúde e o meio ambiente!

O **desenvolvimento sustentável** e a **responsabilidade social** no centro da nossa missão corporativa!

Controlo rigoroso e análises bacteriológicas anuais aos nossos produtos!

A **Segurança** e **Qualidade Alimentar**, um investimento de confiança!

Produtos de origem selecionada, receitas exclusivas, novidades constantes atentas às tendências e cuidado nos requisitos nutricionais!

Soluções para **todos os momentos de consumo!**

Uma equipa dedicada com uma missão centrada na melhoria do serviço, apresentação de soluções e procura de novas oportunidades.

Um **compromisso diário no negócio da restauração profissional!**

A sua Exigência, a nossa Excelência!

ÍNDICE

05	Entradas e Snacks
21	Peixe e Moluscos
29	Carne
39	Pratos Cozinhados
47	Cozinha Vegetariana
51	Cozinha Asiática
53	Guarnições
59	Sobremesas
71	Pastelaria



Produtos semi-elaborados ou elaborados, de qualidade superior, desenvolvidos pela equipa de chefes profissionais exclusivos.



Seleção de produtos de matéria-prima provenientes dos melhores territórios de França e de todo o mundo.



Produtos de elevado nível de qualidade.



Produtos selecionados dos nossos fornecedores ou desenvolvidos nas nossas fábricas que garantem qualidade Sysco a preços competitivos.



Produtos simples e económicos com a melhor relação qualidade/preço.



Produtos fabricados nas nossas fábricas de Offranville, Pontivy e Barbezieux.



Produtos que cumprem com os requisitos internacionais do MSC para a sustentabilidade: www.msc.org.



Produtos que poderão fazer parte de menus vegetarianos.



Produtos que não contêm ingredientes de origem animal.

LEGENDA

NOTA:

Esta gama está disponível apenas para profissionais de restauração.
As unidades por caixa são quantidades aproximadas e deve ser sempre considerado o peso líquido total da caixa.
As imagens são não-contratuais e meramente ilustrativas.



ENTRADAS E SNACKS

CANAPÉS SALGADOS



Sortido de Folhados Salgados

74323

4 variedades de canapés à base de massa folhada recheada: salsicha, salmão, queijo emmental e tomate e manjerição.

Caixa de 2,88 kg – 4 sacos de 60 unid. – 12 g unid. aprox.
Forno – 220°C – 10 a 15 min.

— Sysco —
Essentials

Sortido Aperitivo de Mini Folhados

78119

4 variedades de canapés à base de massa folhada recheada: manjerição, provençal, tapenade e queijo.

Caixa de 2 kg – 184 unid. – 8 a 14 g unid.
Forno – 210°C – 12 a 15 min.

Sortido Cocktail Prestige

39624

6 variedades de canapés: salmão fumado e queijo creme aroma de laranja, queijo cremoso de nozes e comté, arandos, creme de rábano e ovas de truta, foie gras de pato e ginja, queijo creme de tomate e tomate confitado, queijo fresco aroma pimento, bresaola e parmesão.

Caixa de 1,808 kg – 4 tabuleiros de 48 unid. – 10 g unid. aprox.
Remover película – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 a 4 h

création
brigade

Sortido Cocktail de Salmão

77665

5 variedades de canapés de salmão fumado sobre mini blinis e pão de forma especial, temperados com sementes e ervas aromáticas.

Caixa de 1,2 kg – 3 tabuleiros de 35 unid. – 11 g unid. aprox.
Remover película – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

création
brigade

Sortido de Mini Quiches

76694

5 variedades de mini quiches de massa de manteiga: cogumelos e salsa, salmão e endro, queijo de cabra e manjerição, brócolos e couve-flor e queijo e bacon.

Caixa de 2,25 kg – 5 tabuleiros de 25 unid. – 18 g unid.
Forno – 160°C – 15 min.

création
brigade



Pão Surpresa

77599

5 variedades de sanduíches em pão centeio: presunto e manteiga, mousse de pato com vinho do Porto, salmão fumado e manteiga aroma limão, rilette de ganho e queijo comté com manteiga pistácio.

Caixa de 2,5 kg – 2 pães de 60 unid. – 20 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h

création
brigade



Mini Cheeseburger

77887

Pão de massa brioche com hambúrguer de carne de bovino, queijo cheddar e um molho à base de pickles e tomate.

Caixa de 3,648 kg – 4 tabuleiros de 48 unid. – 19 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h – Forno – 150°C – 10 a 15 min.



Sortido de Tapas

77689

4 variedades de tapas em pão focaccia: presunto serrano, azeitona e tomate pelado, queijo manchego, tomate semi-seco e pasta de manjerição, pancetta, pimento piquillo e creme de beringela, queijo comté, tomate-cereja e queijo creme de mostarda.

Caixa de 820 g – 2 tabuleiros de 16 unid. – 26 g unid. aprox.
Remover película – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

création
brigade





Aros de Cebola

70015

Aros de cebola panados.

Caixa de 6 kg – 6 sacos de 1 kg – 16 g unid. aprox.
Forno – 225°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.



Mini Taquitos

79351

Taquito de estilo mexicano, enrolado e guarnecido com arroz, pimento, feijão encarnado e milho, ligeiramente picante, em formato miniatura.

Caixa de 6 kg – 6 sacos de 50 unid. – 20 g unid.
Forno – 200°C – 9 min.
Fritadeira – 175°C – 4 min.



Mini Chamuça de Legumes

75863

Chamuça de massa de farinha de trigo, recheada com cebola, cenoura, milho e ervilhas, em formato miniatura.

Caixa de 2,8 kg – 4 caixas de 28 unid. aprox. – 25 g unid. aprox.
Forno – 220°C – 20 min.



Trio Sortido de Camarão

77487

3 variedades crocantes à base de camarão: chamuça de camarão, rolinho filo de camarão e trouxinha de camarão.

Caixa de 2 kg – 3 caixas de 50 unid. aprox. – 13 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 15 min.



Crocante de Camarão

77651

Cauda de camarão descascada, coberta com pão ralado de ervas e cereais, pré-frito, calibre 26/30 unidades por libra.

Caixa de 3 kg – 3 sacos de 1 kg
Forno – 180°C – 10 min.
Fritadeira – 180°C – 7 min.



NOVO

Camarão Panado com Salsa e Alho

73918

Cauda de camarão descascada em polme aromatizada com salsa e alho.

Caixa de 3 kg – 6 sacos de 500 g – 17 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 1 a 2 min.



Camarão Torpedo

73979

Camarão com cauda, panado, calibre 21/25 unidades por libra.

Caixa de 10 kg – 10 tabuleiros de 1 kg
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.



Camarão Envolto em Batata

70295

Camarão envolto num preparado de batata e peixe.

Caixa de 1,8 kg – 6 tabuleiros de 10 unid. – 30 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 3 min.



NOVO

Camarão Ebi Fry

NOVO



73990

Camarão com cauda envolto em Panko, pão ralado japonês, pré-frito.

Caixa de 7 kg – 20 tabuleiros de 350 g – 35 unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.

Miniaturas de Queijo Camembert

72101

Pedaços de queijo camembert e queijo fundido, pré-frito.

Caixa de 6 kg – 6 sacos de 1 kg – 20 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 8 min.
Fritadeira – 180°C – 2 min.



Nuggets de Queijo Crispidor

75562

Pedaços de queijo emmental e flocos de batata, envoltos num revestimento crocante.

Caixa de 5 kg – mín. 166 unid. – 26 a 30 g unid.
Forno – 200°C – 8 min.



Palitos de Mozzarella

60142

Palitos de queijo mozzarella, temperados com alho e salsa, panados, pré-frito.

Caixa de 2 kg – 2 sacos de 1 kg – 20 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 2 min

NOVO



CRIE OS SEUS CANAPÉS

NOVO



Pão Pita

77856

Pão fino e redondo à base de farinha de trigo e farinha maizena, pré-cortado numa das bordas para facilitar o recheio.

Caixa de 4 kg – 8 sacos de 5 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 a 1 h 30 min.
Micro-ondas – 400 W – 2 a 3 min.
Forno – 200°C – 3 a 4 min.



Mini Pão Pita

60402

Pão à base de farinha de trigo tipo "envelope", formato miniatura.

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 1 kg – 17 g unid. aprox.
Descongelar – Aquecer no forno, frigideira ou torradeira – poucos minutos



Pão Hambúrguer de Cereais

75860

Pão à base de farinha de trigo, sementes de linhaça e abóbora e flocos de aveia, ligeiramente adocicado e coberto com sementes de girassol e sésamo.

Caixa de 2,55 kg – 30 unid. – 85 g unid.
Descongelar – Forno – 200°C – 1 a 2 min.



NOVO



RECEITA

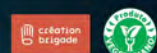
OVO EM PÃO BRIOCHE COM COGUMELOS CHANTERELLE



Brioche de Manteiga

77900
Pão de massa brioche e manteiga para guarnecer
com receitas doces ou salgadas.

Caixa de 1,8 kg – 36 unid. – 50 g unid. aprox.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h
Forno – 130°C – 2 min.



Ingredientes: 77900 BRIOCHE DE MANTEIGA / OVO / COGUMELOS CHANTERELLE / COGUMELOS DE PARIS
LAMINADOS / NATAS CULINÁRIA

Bases de Mini Quiches



77960

Bases de quiches de manteiga, cruas, formato miniatura, diâmetro 4 cm.

Caixa de 1,125 kg – 5 tabuleiros de 25 unid. – 9 g unid.
Confeção no tabuleiro de origem.
Forno – 180°C – 10 a 15 min.



Bases de Mini Tarteletes Redonda

74110

Bases de tartelete com farinha de trigo, ovo e manteiga, salgada,
formato miniatura redonda, diâmetro 3,3 cm.

Caixa de 1,26 kg – 5 tabuleiros de 42 unid. – 6 g unid.
Pronto a consumir



Bases de Mini Tarteletes Quadrada



74111

Bases de tartelete com farinha de trigo, ovo e manteiga, salgada, formato
miniatura quadrado (3,2 cm x 3,2 cm x 1,4 cm).

Caixa de 1,296 kg – 216 unid. – 6 g unid.
Pronto a consumir





Tortilha de Trigo de Beterraba

60582

Tortilha fina de trigo de beterraba, redonda, diâmetro 30 cm.

Caixa de 13,2 kg – 8 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio



Tortilha de Trigo Wrap

78150

Tortilha fina de trigo, redonda, diâmetro 25 cm.

Caixa de 9,92 kg – 8 sacos de 18 unid. – 69 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – consumir quente ou frio



Tortilha de Trigo de Espinafres

60584

Tortilha fina de trigo de espinafres, redonda, diâmetro 30 cm.

Caixa de 13,2 kg – 8 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio



Tortilha de Trigo Marcadas na Grelha

60585

Tortilha fina de trigo, com marcas de grelha, redonda, diâmetro 30 cm.

Caixa de 6,6 kg – 4 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio



Tortilha de Trigo de Tomate

60583

Tortilha fina de trigo de tomate, redonda, diâmetro 30 cm.

Caixa de 13,2 kg – 8 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio





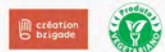
FOLHADOS MINIATURA

Guacamole

77684

Molho à base de 93% de abacate hass, temperado com alho e pimenta, embalado em saco tipo pasteleiro.

Caixa de 2 kg – 4 sacos de 500 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



Salmão-do-Atlântico Fumado

78499

Banda de Salmão-do-Atlântico, fatiado, sem pele, embalado em vácuo.

Caixa de 10 kg – 10 bandas de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Consumir após descongelação

Mini Folhado 4 Queijos

75542

Trança folhada miniatura recheada com 4 variedades de queijos: mozzarella, comté, emmental e ricotta.

Caixa de 3,15 kg – 45 unid. – 70 g unid.
Forno – 180°C a 190°C – 15 a 18 min.



Mini Folhado de Espinafres

78617

Folhado miniatura recheado com espinafres e nata fresca.

Caixa de 3 kg – mín. 70 unid. – 40 g unid. aprox.
Forno – 190°C a 200°C – 14 a 17 min.



Mini Folhado de Fiambre e Queijo

78626

Folhado miniatura recheado com fiambre da perna superior e queijo emmental.

Caixa de 3 kg – mín. 70 unid. – 40 g unid. aprox.
Forno – 190°C a 200°C – 14 a 17 min.



FOLHADOS SALGADOS



Estaladiço de Gambas

77678

Massa filo recheada com camarão marinado em azeite, gengibre e hortelã e legumes salteados em juliana.

Caixa de 1,92 kg – 3 tabuleiros de 8 unid. – 80 g unid.
Forno – 180°C – 15 min.



Folhado de Pintada e Castanhas

39673

Folhado recheado com pintada cozida, castanhas e mistura de cogumelos partidos.

Caixa de 2,8 kg – 35 unid. – 80 g unid.
Forno – 200°C – 15 a 20 min.



NOVO



Queijo de Cabra em Kadaif

77816

Massa kadaif recheada e decorada com queijo de cabra.

Caixa de 1,68 kg – 24 unid. – 70 g unid.
Forno – 180°C – 20 min.



Folhado 4 Queijos

76312

Trança folhada recheada com 4 variedades de queijos: mozzarella, comté, emmental e ricotta.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.
Forno – 185°C – 20 a 25 min.



Folhado Queijo de Cabra

76740

Folhado recheado com creme de espinafres, crème fraîche e queijo de cabra curado, com uma rodela de queijo de cabra no topo.

Caixa de 4,2 kg – 42 unid. – 100 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 18 a 20 min.

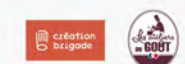


Folhado de Salmão com Erva-Vinagreira

76678

Folhado recheado com salmão, creme de natas, erva-vinagreira e sumos de limão e laranja.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.
Forno – 180°C a 220°C – 20 a 25 min.

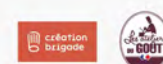


Folhado de Vieira-da-Patagônia, Bacalhau e Salmão

77902

Folhado recheado com Vieiras-da-Patagônia, Bacalhau, e Salmão-do-Atlântico fumado, envolto num creme de natas, cogumelos de Paris e alho-francês.

Caixa de 4,48 kg – 32 unid. – 140 g unid.
Forno – 180°C – 15 min.



Folhado de Camarão e Bacalhau

NOVO



39677

Folhado recheado com camarão e bacalhau, creme de natas e estragão.

Caixa de 4,5 kg – 30 unid. – 150 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 20 a 25 min.



Folhado Mediterrâneo

77521

Folhado recheado com molho de tomate, frango, curgete e azeitonas pretas, decorado com uma rodela de tomate e ervas de Provence no topo.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 20 a 25 min.



Folhado de Aves

77264

Folhado recheado com molho aveludado de carne de aves, cogumelos de Paris e natas.

Caixa de 6,12 kg – 36 unid. – 170 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 25 a 30 min.



PEIXE E MOLUSCOS



Camarão Tropical Yaki

79910

Camarão cru inteiro, aberto a meio, limpo.

Caixa de 5 kg – 10 tabuleiros de 12 unid. – 41 g unid. aprox.

Frigideira – 2 a 3 min. cada lado

Barbecue – Espetar no sentido do comprimento

Cozer a vapor – 10 min.

Miolo de Vieira-Americana sem Coral

36616

Miolo de Vieira-Americana, sem coral, perfeitamente limpa e de calibre 10/20 unidades por libra.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 h – Utilizar como um produto fresco



Tentáculo de Polvo Cozido

78498

Tentáculo de polvo cozido, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 4 kg – 150 a 200 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Filete de Corvina

79811

Filete de corvina com pele, sem espinhas, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 7 kg – 0,6 a 1 kg unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Filete de Robalo

76864

Filete de robalo com pele, sem espinhas.

Caixa de 3 kg – aprox. 18 unid. – 150 a 180 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Filete de Dourada

76863

Filete de dourada com pele, sem espinhas.

Caixa de 3 kg – 150 a 180 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



RECEITA

ASA DE RAIÁ EM MOLHO GRENOBLOISE COM MANTEIGA DE AVELÃ



Asa de Raia Francesa

39794

Asa de raia sem pele.

Caixa de 5 kg – 200 a 500 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



NOVO

Ingredientes: 39794 ASA DE RAIÁ FRANCESA / CEBOLINHO / ALCAPARRAS EM VINAGRE / LIMÃO / CROUTONS

Cubos de Escamudo-do-Alasca



73591

Cubos 100% Escamudo-do-Alasca, sem espinhas.

Caixa de 6 kg – mín. 220 unid. – 25 g unid. aprox.

Frigideira – 8 a 10 min.

Tacho – 5 a 6 min. água a ferver

Forno – 170°C – 7 min.



Cubos de Salmão-do-Pacífico

75597

Cubos 100% Salmão-do-Pacífico, sem espinhas.

Caixa de 5 kg – mín. 200 unid. – 25 g unid. aprox.

Frigideira – 8 a 10 min.

Tacho – 5 a 6 min. água a ferver

Forno – 170°C – 7 min.



Medalhão de Escamudo-do-Alasca



60204

Medalhão 100% Escamudo-do-Alasca, sem espinhas.

Caixa de 6,5 kg – 65 unid. – 100 g unid.

Forno a vapor – 11 a 12 min.

Tacho – 10 a 15 min. água a ferver



Porção de Escamudo-do-Alasca

77426

Porção 100% Escamudo-do-Alasca, sem espinhas.

Caixa de 5 kg – mín. 47 unid. – 100 g unid. aprox.

Tacho – 15 a 20 min. água a ferver

Frigideira – 10 min.



Porção de Atum



30468

Bife de Atum-Albacora ou Atum-Patudo, sem pele e espinhas, corte anatômico, não reconstituído, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 5 kg – aprox. 36 unid. – 120 a 160 g

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h – Frigideira – 1 min. 30 seg. cada lado



Filete de Peixe Branco Panado Aromatizado

77510

Filete de peixe branco (57%), panado com ligeiro aroma a limão, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5 kg – mín. 39 unid. – 120 g unid. aprox.
Forno – 190°C – 15 a 20 min.



Filete de Peixe Branco Panado

77550

Filete de peixe branco (71%), panado, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5,2 kg – mín. 49 unid. – 100 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 15 a 20 min.



Porção de Peixe Branco Molho Bordalesa

76518

Porção de peixe branco (70%), coberto com pão ralado, salsa e sumos de limão e laranja, sem espinhas.

Caixa de 5,12 kg – mín. 32 unid. – 160 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 17 a 20 min.



Porção de Peixe Branco com Amêndoas

76111

Porção de peixe branco (70%), coberto com pão ralado, amêndoas torradas e sumos de limão e laranja, sem espinhas.

Caixa de 5,12 kg – mín. 32 unid. – 160 g unid. aprox.
Forno – 190°C – 15 min.



Fish'n Chips de Bacalhau

77894

Cauda de bacalhau (61%), envolta em polme, sem espinhas, pré-frita.

Caixa de 5,5 kg – mín. 28 unid. – 160 a 200 g unid.
Forno – 200°C – 15 min.
Fritadeira – 180°C – 7 min.



Tiras de Bacalhau Panadas

75169

Tiras de bacalhau (55%) ao estilo fish'n chips, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 3 kg – aprox. 60 unid. – 50 g unid. aprox.
Forno – 220°C – 15 min.
Fritadeira – 180°C – 5 min.





Fish Sticks

78831

Palitos de Escamudo-do-Alasca (54,7%), panado, pré-frito.

Caixa de 3 kg – 30 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 14 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



Barritas de Peixe

78879

Preparado de peixe branco moído (44%), revestido em polme, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 6 kg – mín. 136 unid. – 40 g unid. aprox.

Forno – 190°C a 200°C – 22 min.



Figurinhas de Peixe

78361

Panadinhos de peixe branco moído (62%) de diferentes formatos lúdicos, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 6 kg – mín. 250 unid. – 22 g unid. aprox.

Forno – 200°C – 10 min.

Fritadeira – 180°C – 4 min.



Calamares à Romana

78290

Argolas de pota-gigante (40%), panadas, pré-frito.

Caixa de 8 kg – 8 sacos de 1 kg – 40 a 60 unid. / saco

Forno – 210°C a 220°C – 18 a 20 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



CARNE



Hambúrguer Black Angus USA

60537

Hambúrguer 100% carne de bovino, da raça Black Angus americana, individualmente embalado em vácuo de duas unidades.

Caixa de 4,32 kg – 24 unid. – 180 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Naco Acém Black Angus

73836

Naco do acém da raça Black Angus, maturação mínima de 14 dias, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 6 kg – 20 unid. – 300 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

Costeleta de Novilho

39294

Costeleta de novilho, maturação mínima de 14 dias, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 7,2 kg – 13 a 20 unid. – 400 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

Entrecôte de Bovino

36745

Bife de bovino da área da costela, maturação mínima de 14 dias, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de aprox. 6 kg – aprox. 30 unid. – 170 a 230 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



T-Bone de Vitela

75777

Costeleta de vitela, em formato de "T", com filé mignon de um lado e lombo no outro, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de aprox. 5 kg – min. 15 unid. – 320 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

TERRE
& MER

Costeletas de Borrego

34137

Costeletas de borrego de corte simples.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 50 a 90 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Carré de Borrego ao Estilo Francês

76945

Carré de borrego de 7 a 8 costelas, apresentadas ao estilo francês, sem pele, embalado em vácuo de duas unidades.

Caixa de peso líquido variável – 300 a 600 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

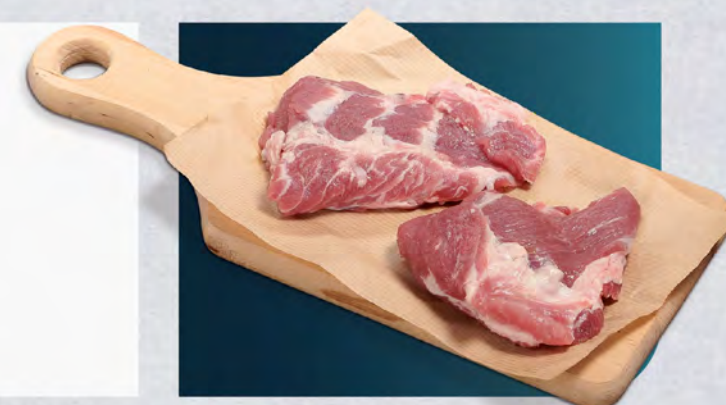


Plumas de Porco

78951

Peça da parte do músculo do porco de textura macia.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 100 a 150 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



RECEITA

LOMBO DE PORCO EM CROSTA DE SEMENTES DE MOSTARDA E TRIO DE CENOURAS COLORIDAS



Lombo de Porco

30029
Lombo de porco com pouca gordura, individualmente embalado em vácuo.
Caixa de aprox. 5 kg – 400 a 600 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Ingredientes : 30029 LOMBO DE PORCO / CENOURAS AMARELA, LARANJA E ROXA / SEMENTES DE MOSTARDA AMARELA / ESTRAGÃO / PÃO RALADO INTEGRAL / MOLHO DEMI-GLACE NATURAL

Peito de Codorniz



76618
Peito de codorniz, desossado manualmente, aparado e com pele.
Caixa de 3 kg – 3 sacos de 1 kg – 20 a 44 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

TERRE
& MER

Magret de Pato



30925
Peito de pato com uma camada de gordura e pele, individualmente embalado em vácuo.
Caixa de aprox. 5 kg – 250 a 450 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

Hambúrguer de Frango



76950
Hambúrguer 100% carne de frango.
Caixa de 4,5 kg – 2 sacos de 15 unid. – 150 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

Supremo de Pintada



77143
Corte especial do peito de pintada com a parte inferior da asa de pintada, com pele e osso.
Caixa de 5 kg – 140 a 180 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

SOLUÇÕES ELABORADAS



Almôndegas de Bovino

30637

Preparado de carne de bovino (70%) e proteínas de soja.

Caixa de 5 kg – 30 g unid. aprox.

Frigideira – 15 min.

Forno – 150°C – 30 min.



Almôndegas de Frango

60128

Preparado de carne de frango (70%) e proteínas de soja.

Caixa de 5 kg – 30 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 15 min.

NOVO



Filete de Frango Assado

74884

Filete de frango (94%), sem pele e osso, temperado, assado.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 110 a 130 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Consumir quente ou frio



Peito de Frango Panado

78794

Peito de frango (44,1%), panado, pré-frito.

Caixa de 2,5 kg – 80 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 14 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.

Escalope de Aves Panado

77395

Preparado de carne de aves marinada em sal (71,5%), panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – aprox. 40 unid. – 120 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 15 min.



Cordon Bleu

78830

Preparado de carne de porco picada (27,7%), fiambre da pá e queijo fundido, panado, pré-frito.

Caixa de 2,5 kg – 80 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 14 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



NOVO



Rolo de Frango, Bacon e Queijo

39649

Preparado à base de carne de frango marinada em sal (46%), queijo comté derretido, natas frescas e bacon de peru fumado, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 110 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 25 min.





Nuggets de Aves

77552

Pedaços à base de preparado de carne de aves (69%),
envolto em polme, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 22 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 12 min.



Frango Tennessee

77383

Pernas de frango em salmoura (70%), envoltos em pão ralado
crocante ligeiramente condimentado e colorido com colorau.

Caixa de 5 kg – 40 a 60 g unid.
Forno – 200°C – 10 min.

Crocantes de Frango com Corn Flakes

79781

Pedaços de frango em salmoura (61,5%), panados com flocos
de milho, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 25 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 7 a 8 min.
Fritadeira – 170°C – 2 a 3 min.



SOLUÇÕES ELABORADAS AO SACO

PRODUTO **HALAL**



NOVO

Tiras de Peito Frango Assado

73823

Tiras de frango (90%), sem pele, assado.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Consumir frio
Frigideira – 5 a 7 min – Consumir quente



NOVO

Asinhas de Frango Barbecue

73827

Asinhas de frango (93%) marinadas em molho barbecue.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Forno – 180°C – 20 a 25 min.
Micro-ondas – 750 W – 4 a 5 min.



NOVO

Hambúrguer de Frango com Corn Flakes

73832

Preparado à base de carne de frango marinada em sal (63%),
panado com flocos de milho, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 100 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 17 min.
Fritadeira – 180°C – 4 min.
Frigideira – 10 min. cada lado



NOVO

Mini Donuts de Frango com Queijo

73835

Preparado à base de carne de frango marinada em sal (38%)
e queijo derretido, panado com flocos de milho, pré-frito.

Caixa de 5,6 kg – 7 sacos de 800 g – 40 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 4 a 5 min.
Frigideira – 4 min. cada lado



Cordon Bleu de Peru

73830

Preparado à base de carne de peru em salmoura (35%), queijo e fiambre de peru, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 125 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 35 min.
Fritadeira – 160°C a 170°C – 8 min.
Frigideira – 20 a 25 min.



Nuggets de Frango

73844

Preparado à base de carne de frango em salmoura (63%), envolto em polme, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 22 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 3 min. 30 seg.
Frigideira – 5 min. cada lado



Finger de Frango Picante

73839

Preparado à base de carne de frango em salmoura (52%), temperado com especiarias, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg.
Forno – 200°C – 10 a 15 min.
Fritadeira – 180°C – 2 min. 30 seg.
Frigideira – 12 min.



Crispy Tender de Frango

73843

Tiras de frango em salmoura (67%), panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg.
Forno – 200°C – 25 min.
Fritadeira – 180°C – 4 a 5 min.
Frigideira – 5 min. cada lado



PRATOS COZINHADOS



Rodelas de Queijo de Cabra

38313
Fatias de queijo de cabra curado, diâmetro 4,2 cm.
Caixa de 4 kg – 8 caixas de 500 g – 7 g unid. aprox.
Pronto a consumir.



Cubos de Abacate

76953
Abacate aos cubos.
Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 a 5 h



Massa Folhada Gastronorm

76850
Placa de massa folhada de margarina, coberta com farinha, formato gastronorm (52 cm x 32 cm x 0,28 cm).
Caixa de 7,275 kg – 15 unid. – 485 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Forno – 200°C – Tempo variável



Placas de Lasanha Semi-Gastro

76970
Massa de sêmola de trigo-duro e ovos para confecção de lasanhas e canelones (27,5 cm x 47,5 cm).
Caixa de 10 kg – 5 sacos de 10 placas – 200 g unid.
Descongelar – 1 h



Base de Pizza com Tomate Gastronorm

75921
Massa de pizza com cobertura de molho de tomate, formato gastronorm (50 cm x 30 cm).
Caixa de 6,64 kg – 8 unid. – 830 g unid.
Forno – 170°C – 15 min.



Base de Pizza com Tomate

76984
Massa de pizza com cobertura de molho de tomate, diâmetro 25 cm aproximadamente.
Caixa de 3,22 kg – 14 unid. – 230 g unid.
Forno – 220°C – 6 min.



Base de Pizza com Tomate

77762
Massa de pizza com cobertura de molho de tomate, diâmetro 29 cm aproximadamente.
Caixa de 5,7 kg – 20 unid. – 285 g unid.
Forno – 220°C – 6 min.



PIZZAS



Pizza Royal

78514

Pizza em banda (48 cm x 13 cm), coberta com fiambre, queijo mozzarella, cogumelos, pasta de tomate e orégãos.

Caixa de 5,6 kg – 8 unid. – 700 g unid.
Forno – 200°C – 15 min.



Placa York e Bacon

60517

Pizza retangular (36 cm x 28 cm) recheada com fiambre, bacon, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 6 kg – 5 unid. – 1,2 kg unid. aprox.
Descongelar 1 h 30 min – Forno – 180°C – 12 a 16 min.
Forno – 180°C – 19 a 23 min.



Pão Pizza York

60519

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com fiambre, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g unid. aprox.
Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
Forno – 180°C – 14 a 17 min.



Pão Pizza Bacon e Cogumelos Portobello

60520

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com bacon, queijos mozzarella e fundido, cogumelos Portobello e molho de tomate.

Caixa de 3 kg – 20 unid. – 150 g unid. aprox.
Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
Forno – 180°C – 14 a 17 min.



Pão Pizza Pepperoni

73935

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com pepperoni, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g unid. aprox.
Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
Forno – 180°C – 14 a 17 min.

NOVO



Pão Pizza Vegana

60521

Pizza de pão galego, em formato baguete, recheada com cogumelos, cebola roxa, curgete, tomate-cereja, pimento vermelho, espinafres e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g unid. aprox.
Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
Forno – 180°C – 14 a 17 min.





Lasanha Bolonhesa Gourmande

60007
Camadas de massa "al dente", recheadas com carne de bovino (24%), tomate, molho bechamel e queijo mozzarella.
Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 40 a 45 min.

Lasanha Bolonhesa Eco

60005
Camadas de massa "al dente", recheadas com molho bolonhesa de carne de bovino (8%), tomate, molho bechamel e queijo mozzarella.
Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 40 a 45 min.

Lasanha de Salmão

72525
Camadas de massa "al dente", recheadas com salmão e salmão fumado (16,1%), molho bechamel e queijo mozzarella.
Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 190°C – 45 min.

Lasanha Vegetal

78674
Camadas de massa "al dente", recheadas com espinafres, berinjela, curgete e cenoura (34%), molho bechamel e queijo emmental.
Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 40 a 45 min.



Lasanha de Legumes

75173
Camadas de massa "al dente", recheadas com berinjela e curgete (19,5%), molhos de tomate e bechamel e queijo grana padano.
Caixa de 4,8 kg – 2 tabuleiros de 2,4 kg
Forno – 180°C – 45 a 50 min.



Canelones à Napolitana

38520
Canelones recheados com carne de bovino (13%) e cenoura, molhos de tomate e bechamel e queijo emmental.
Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 200°C – 55 min.



Cheeseburger

73640
Pão especial com sementes de sésamo, hambúrguer de bovino e proteínas de soja, coberto com molho de tomate e queijo fundido.
Caixa de 3 kg – 24 unid. – 125 g unid.
Sem descongelar – retirar da embalagem – Micro-ondas – 1 min. 30 seg. a 2 min.
Forno – 150°C – 20 min.





Fagottini de Carne de Porco e Presunto

77543

Massa fresca recheada com carne de porco picada, presunto e queijo.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 12 g unid. aprox.
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver
Frigideira – 3 a 4 min. com molho

NOVO



Demi-Lune de Salmão

76738

Massa fresca recheada com queijo ricotta e salmão-do-Atlântico fumado.

Caixa de 6 kg – 3 sacos de 2 kg – 12 g unid. aprox.
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver
Frigideira – 3 a 4 min. com molho

NOVO



Tortelli Mozzarella Pesto

70704

Massa fresca de espinafres recheada com queijos ricotta e mozzarella e manjerição.

Caixa de 4 kg – 2 sacos de 2 kg – 14 g unid. aprox.
Tacho – 5 min. água a ferver



NOVO



Ravioli de Lagostim e Espargos

39635

Massa fresca recheada com pedaços de lagostim e pontas de espargos verdes, em molho de manteiga ligeiramente avinagrado.

Caixa de 2,5 kg – 28 g unid. aprox.
Tacho – 4 a 5 min. água a ferver
Frigideira – 4 a 5 min. com molho

Tortelloni 4 Queijos

77546

Massa fresca recheada com espinafres e 4 variedades de queijos: ricotta, tallegio, edam e casatella.



Caixa de 6 kg – 3 sacos de 2 kg – 7 g unid. aprox.
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver
Frigideira – 3 a 4 min. com molho

Tortelloni Ricotta e Espinafres

77972

Massa fresca recheada com queijo ricotta e espinafres.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 8 g unid. aprox.
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver
Frigideira – 3 a 4 min. com molho





Salteado de Cereais e Leguminosas

77990

Mistura vegan à base de espelta, feijão-azuki, pimento amarelo, rebento de alho, temperada com óleos de colza, avelã e sésamo.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 160°C – 15 a 20 min.



Nuggets de Legumes e Queijo

73846

Preparado à base de mistura de queijo fundido, milho, ervilhas e pimento vermelho, panado, pré-frito.

Caixa de 3 kg – 6 sacos de 500 g – 22 g unid. aprox.
Forno – 230°C – 10 min.
Fritadeira – 180°C – 3 min.
Frigideira – 7 min. cada lado



Falafel

77878

Especialidade libanesa composta por favas secas trituradas, alho-francês, coentros e especiarias.

Caixa de 4 kg – 2 sacos de 2 kg – 30 g unid.
Forno – 150°C – 15 min.



Croquetes de Trigo e Cenoura

77983

Preparado à base de proteínas vegetais e cenouras laranja e amarela, panado.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 40 g unid.
Forno – 200°C – 13 a 15 min.



Almôndegas de Lentilhas e Trigo-Sarraceno

77916

Bolinhas à base de lentilhas, alho-francês, trigo-sarraceno, proteínas de trigo e queijo emmental.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 19 a 20 g unid.
Forno – 180°C – 11 a 13 min.



Brócolos Panados

77556

Brócolos envoltos em panado crocante, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 15 a 20 g unid.
Forno – 220°C – 7 min.
Fritadeira – 180°C – 3 min.



HAMBÚRGUERES



Hambúrguer de Trigo Duro e Lentilhas

76743

Preparado à base de trigo duro, lentilhas coral, espinafres, cenoura amarela, proteínas de trigo, queijo emmental e tomate semi-seco.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 100 g unid.
Forno – 200°C – 14 min.



Hambúrguer de Trigo, Queijo e Espinafres

74587

Preparado à base de proteínas de trigo texturizadas, queijo emmental, espinafres e sementes de abóbora.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 100 g unid.
Forno – 200°C – 17 a 19 min.



Hambúrguer de Quinoa e Bulgur

78000

Preparado à base de abóbora-manteiga, bulgur, ervilhas, quinoa branca e vermelha e queijo emmental.

Caixa de 5,04 kg – 2 sacos de 2,52 kg – 140 g unid.
Forno – 180°C – 18 a 20 min.



Hambúrguer de Milho-Painço e Bulgur

77999

Preparado à base de proteínas de trigo, batata-doce, milho-painço, bulgur, curgete e beringela.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 100 g unid.
Forno – 200°C – 14 min.



COZINHA ASIÁTICA

GYOSAS



SOLUÇÕES NATURA



ESPETADAS



Gyosa de Frango e Legumes

79646

Massa ravioli fina recheada com frango, couve, cebola e cebolinho temperado com molho de soja.

Caixa de 6 kg – 10 sacos de 30 unid. – 20 g unid.
Frigideira com gordura 2 min. – juntar 4 colheres de água – tapar e ferver 2 min. – retirar tampa e ferver 1 min.
Fritadeira – 170°C a 180°C – 2 min. 30 seg.
Tacho – 3 min. 30 seg. água a ferver
Cozer a vapor – 100°C – 5 min.

Saku de Atum

76279

Lombo de Atum-Albacora ou Atum-Patudo, sem pele e sem espinhas, qualidade sashimi, embalado em vácuo de duas unidades.

Caixa de 5 kg – 150 a 400 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – cortar durante a Descongelação – Consumir

Edamame

72148

Favas de soja edamame.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Tacho – 3 min. água a ferver
Cozer a vapor – 5 min.
Micro-ondas – 900 W – 5 min. (porção 500 g)



Espetada de Camarão

71783

6 camarões descascados, crus, em espeto de bambu, individualmente embalado.

Caixa de 3,3 kg – 7 sacos de 6 unid. – 78,5 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h – Frigideira – 3 a 5 min. cada lado
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h – Forno – 230°C – 10 a 12 min.

Espetada Yakitori de Frango com Soja

76303

Pedaços de frango marinados em molho de soja em espeto de madeira.

Caixa de 9 kg – 6 tabuleiros de 50 unid. – 30 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 12 a 15 min.



GUARNIÇÕES

BATATAS



Batata Anna

75383

Finas fatias de batata em camadas, em formato roseta, pré-cozida.

Caixa de 2,4 kg – 8 sacos de 5 unid. – 60 g unid.
Forno – 190°C – 10 min.



Batata Rústica

77210

Quartos de batata com casca, condimentada com várias especiarias, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 200°C – 20 min.
Fritadeira – 175°C – 3 min.



Batata-Doce Wegde

79384

Quartos de batata-doce laranja com casca, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 220°C – 25 min.
Fritadeira – 175°C – 5 min.



Batata-Doce Frita

77986

Batata-doce laranja aos palitos, condimentada com paprica, calibre 11/11, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 220°C – 20 min.
Fritadeira – 175°C – 4 min.



Batata Frita Bi-temperatura

32868

Batata aos palitos, pronta para confeção congelada ou após descongelação, calibre 10/10, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.
Após descongelação – Fritadeira – 180°C – 2 min.



Batata Frita U Fry

76954

Batata de corte curvo e com pele, condimentada com paprica e curcuma, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 200°C – 20 min.
Fritadeira – 175°C – 2 a 3 min.



PURÉS E COGUMELOS



Puré de Batata Roxa

77751

Puré de batata roxa, em cubos, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Tacho – Aquecer em lume brando
Forno – 150°C – Tempo variável consoante porção



Puré de Batata-Doce

77661

Puré de batata-doce, em tabletes individuais, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Micro-ondas – 750 W – 6 min. (porção 300 g)
Tacho – Banho-maria 90°C – 1 h (porção 500 g)



Puré de Batata e Cogumelos

77976

Puré de batata com cogumelos de Paris e cepes de Bordéus, em cilindros individuais, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 3 kg – 2 sacos de 1,5 kg
Micro-ondas – 750 W – 4 min. (porção 150 g)
Tacho – Banho-maria 90°C – 1 h 30 min. (porção 1 kg)



Puré de Ervilhas

74542

Puré de ervilhas, cenoura e cebola, em blocos ovais, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Tacho – Aquecer em lume brando
Forno – 150°C – Tempo variável consoante porção

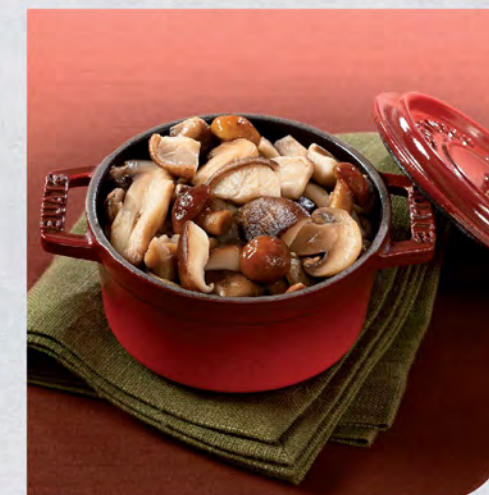


Mistura Cocktail de Cogumelos

35542

Mistura de 5 variedades de cogumelos de cultura e silvestres: shiitake, cogumelos de Paris, cogumelos-ostrea, cogumelos nameko e boletos.

Caixa de 3 kg – 3 sacos de 1 kg
Tacho – 3 min. água a ferver – Frigideira – 6 min.



SALTEADOS



Salteado de Cogumelos e Castanhas

76867

Mistura de cogumelos, castanhas, espinafres e tomate, envolto num preparado à base de vinho do Porto.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 150°C – 20 a 25 min.
Frigideira – 20 a 25 min.



Ratatouille

75029

Mistura de legumes grelhados composta por curgete, beringela, pimentos verdes e vermelhos, envolto em molho e pedaços de tomate.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Frigideira – 15 min.
Forno – 180°C – 20 min.



Salteado Provençal de Curgete e Tomate

77792

Mistura de legumes composta por curgetes verde e amarela, cebola-roxa e tomate-cereja, envolto num molho provençal à base de azeite, alho e tomilho.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Frigideira – 10 min.
Forno – 180°C – 20 min.
Micro-ondas – 1000 W – 3 a 4 min. (dose individual)



SOBREMESAS



Bases de Tarteletes Açucarada Retangular

75174

Bases de tarteletes com farinha de trigo, manteiga e açúcar, formato retangular (10 cm x 3,7 cm x 1,8 cm).

Caixa de 1,75 kg – 70 unid. – 25 g unid.
Pronto a consumir

Bases de Tarteletes Açucarada Redonda

73951

Bases de tarteletes com farinha de trigo, manteiga e açúcar, formato redondo, diâmetro 8,1 cm.

Caixa de 1,305 kg – 45 unid. – 29 g unid.
Pronto a consumir

Mistura de Frutos Vermelhos

39438

Mistura de 6 variedades de frutos vermelhos: groselha-preta, groselha-vermelha, amora, framboesa, mirtilo e ginja.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 12 h
Consumo imediato – Micro-ondas – 3 min.



Crepe Açucarado

77483

Massa de crepe à base de leite, farinha de trigo, ovos e açúcar, diâmetro 28 cm.

Caixa de 2 kg – 2 sacos de 20 unid. – 50 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h

Panqueca Açucarada

77343

Massa à base de leite, farinha de trigo, açúcar e ovos.

Caixa de 1,58 kg – 48 unid. – 33 g unid. aprox.
Consumo frio – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h
Consumo quente – Micro-ondas – 900 W – 30 seg.
Consumo quente – Torradeira – 1 min.



Mini Waffle de Bruxelas

76020

Waffle típica de Bruxelas, em formato miniatura.

Caixa de 2,16 kg – 4 sacos de 12 unid. – 45 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h
Consumo quente – Torradeira – 2 min.
Consumo quente – Forno – 200°C – 4 min.

Gaufre de Liège

77469

Gaufre típica de Liège com açúcar perlado no topo.

Caixa de 2,4 kg – 24 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h
Consumo quente – Micro-ondas – 45 seg.
Consumo quente – Forno – 150°C – 1 min. 30 seg.



SORTIDOS E SOBREMESAS MINIATURA



Sortido de Miniaturas

39492

9 variedades de pastelaria francesa em miniatura: éclair de café, éclair de chocolate, tartelete de limão, quadrado "ópera" de café e chocolate, bolo de amêndoa e framboesa, nougat com pistácios, tartelete de chocolate Glanduja e avelã, tartelete de alperce e bolinhas choux praliné.

Caixa de 3,152 kg – 4 tabuleiros de 57 unid. – 14 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



Sortido de Mini Macarons

76574

6 variedades de macarons em miniatura: baunilha, pistácio, café, framboesa, limão e chocolate.

Caixa de 3,696 kg – 4 tabuleiros de 72 unid. – 12 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

Profiteroles de Nata

78790

Massa choux com recheio de creme de nata.

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 80 unid. – 12,5 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 h

Profiteroles de Chocolate

60578

Massa choux com recheio de creme de nata e chocolate.

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 80 unid. – 12,5 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h

Mini Muffin de Chocolate e Avelã

77829

Mini muffin com recheio de chocolate, avelãs e pepitas de chocolate.

Caixa de 1,092 kg – 42 unid. – 26 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



Mini Fondant de Chocolate e Framboesa

70677

Bolo miniatura de chocolate com recheio de purê de framboesa.

Caixa de 1,35 kg – 45 unid. – 30 g unid.
Micro-ondas – 850 W – 20 seg.



NOVO

Mini Fondant de Chocolate

73904

Bolo miniatura de chocolate com recheio de chocolate.

Caixa de 1,35 kg – 45 unid. – 30 g unid.
Micro-ondas – 750 W – 20 seg.
Forno – 170°C – 10 min.



NOVO

Churro de Chocolate

79960

Churro recheado com creme de cacau e avelãs, pré-frito.

Caixa de 1,4 kg – 35 unid. – 40 g unid.
Forno – 200°C – 9 a 10 min.



SOBREMESAS INDIVIDUAIS



Brookie

60173

Bolo quadrado de chocolate estilo brownie, coberto com biscoito de chocolate tipo cookie americana.

Caixa de 2,65 kg – 30 unid. – 88 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h

Brownie

38455

Bolo quadrado de chocolate e pedaços de noz-pecã.

Caixa de 10 kg – 4 tabuleiros de 30 unid. – 80 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h

Petit Gâteau

77791

Bolo de chocolate com recheio de chocolate derretido.

Caixa de 1,8 kg – 20 unid. – 90 g unid.
Micro-ondas – 750 W – 30 seg.
Forno – 170°C – 15 min.

Macaron de Chocolate

77657

Macaron de chocolate com recheio de ganache de chocolate preto, amêndoas e praliné de avelãs.

Caixa de 1,92 kg – 4 tabuleiros de 6 unid. – 80 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h
Consumo quente – Micro-ondas – 800 W – 30 seg.



Cubo de Chocolate

77914

Cubo à base de mousse de chocolate, interior crocante de amêndoas em merengue de chocolate, coberto com creme de cacau e uma amêndoa caramelizada.

Caixa de 900 g – 12 unid. – 75 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h 30 min.



Crocante de Chocolate e Avelã

76136

Shortbread de avelã, mousse de chocolate e caramelo com avelãs, decorado com cobertura de chocolate preto e amêndoa.

Caixa de 960 g – 12 unid. – 80 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 a 6 h



Crocante de Pera e Caramelo

39847

Shortbread de amêndoa, mousse de chocolate branco e mousse de caramelo com pera, decorado com pedaços de pera e chocolate crocante.

Caixa de 1,02 kg – 12 unid. – 85 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 a 6 h

NOVO



Baccara de Caramelo

77308

Mousse de caramelo sobre uma camada de chocolate de leite crocante e bolo de cacau embebido em molho de caramelo, coberto com glazeado de caramelo.

Caixa de 1,62 kg – 25 unid. – 65 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h





Delícia de Caramelo

76329

Biscoito crocante à base de manteiga, amêndoas e avelãs coberto com creme de caramelo ligeiramente salgado, decorado com um pedaço de chocolate de caramelo e avelã.

Caixa de 1,44 kg – 16 unid. – 90 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 a 3 h



Crumble Branco de Frutos Vermelhos

39235

Crumble e queijo fresco batido com natas e amêndoas, coberto com polme de framboesas aromatizada com menta, decorada com frutos vermelhos e pistácios picados.

Caixa de 1,28 kg – 16 unid. – 80 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Pérola de Frutos Vermelhos

78732

Mousse de chocolate branco com compota de frutos vermelhos, yuzu, laranja-bergamota e glacê crocante de chocolate branco.

Caixa de 1,26 kg – 14 unid. – 90 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



Charlottine de Baunilha e Frutos Vermelhos

76690

Pastel genovês recheado com mousse de baunilha e polme de frutos vermelhos, decorado com framboesas e groselhas.

Caixa de 1,2 kg – 16 unid. – 75 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 a 3 h

Rubichic

77735

Mousse de queijo branco e interior de frutos vermelhos, coberto com coulis de frutos vermelhos, em bolacha de amêndoa e doces de maçã e groselha.

Caixa de 1,44 kg – 16 unid. – 90 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



Roseta Exótica de Baunilha

60387

Mousse de baunilha com interior à base de um preparado de frutas exóticas, base crocante de feuilletine de chocolate branco e coco.

Caixa de 864 g – 12 unid. – 72 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Esfera de Clementina e Laranja Bergamota

39845

Mousse de chá preto com laranja bergamota, interior de creme de limão, compota de clementina e pão de ló, decorado com chantilly de baunilha.

Caixa de 560 g – 8 unid. – 70 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Tartelete Tatin

70517

Quartos de maçã caramelizados sobre massa quebrada de manteiga.

Caixas de 4,8 kg – 4 tabuleiros de 10 unid. – 120 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h – Forno – 180°C – 5 a 7 min.
Forno – 180°C – 12 min.
Micro-ondas – 350 W – 3 min.



Tiramisu Delizioso Individual

76622

3 biscoitos de champanhe embebidos em licor de café e creme mascarpone, decorado com cacau em pó.

Caixa de 500 g – 5 unid. – 100 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h





Tiramisu Savoiardi

77633

Biscoitos de champanhe embebidos em café e creme mascarpone, polvilhados com cacau em pó.

Caixa de 1 kg – 1 unid. – 1 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h



Tiramisu de Frutos Vermelhos

77915

Biscoitos de champanhe embebidos em molho de morango e creme mascarpone, decorado com groselhas, amoras e mirtilos.

Caixa de 1,1 kg – 1 unid. – 1,1 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h



Delícia de 3 Chocolates

38998

Bolo genovês de cacau com sobreposição de crocante de chocolate, mousses de chocolate de leite e de chocolate branco, decoração em pontos de chocolate preto aveludado.

Caixa de 870 g – 1 unid. – 870 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 a 6 h



Rocky Toffee Cheesecake

77763

Bolo de base de bolacha, coberto com queijo creme e pedaços de caramelo, decorado com bolacha de cacau, nozes e molho de caramelo, pré-cortado em 12 porções.

Caixa de 6,8 kg – 4 unid. – 1,7 kg unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Cheesecake New York

77895

Bolo de base de bolacha, coberto com queijo creme e iogurte, decorado com polme e pedaços de mirtilos, pré-cortado em 12 porções.

Caixa de 1,4 kg – 1 unid. – 1,4 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 a 12 h



NOVO

Bolo de Morango

70326

Base suave de biscoitos de champanhe, com uma camada de bavaoise de baunilha e morangos, coberto com bolo joconde simples e decoração glacé rosa, formato retangular (27,5 x 36 x 3,5 cm).

Caixa de 2,8 kg – 1 unid. – 2,8 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h



NOVO

Crème Brûlée Crocante com Frutos Vermelhos

79622

Base crocante de nougat coberta com mousse de sabor a crème brûlée e frutos vermelhos, decorada com pedaços de caramelo, formato banda (34 x 27 cm).

Caixa de 2,34 kg – 3 unid. – 780 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



NOVO

Framboesa com Baunilha de Madagáscar

77353

Bolacha de amêndoa embebida em licor Kirsch, com uma camada de framboesas e creme de baunilha de Madagáscar, decorado com biscoito de amêndoa, amêndoas laminadas e açúcar em pó, formato retangular (27 x 17 x 4 cm).

Caixa de 4,22 kg – 4 unid. – 1,055 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Crocante de 3 Chocolates

70734

Base crocante de chocolate de leite e avelã, com uma camada de mousse de chocolate negro e mousse de chocolate branco, pão de ló de cacau, decorado com raspas de chocolate, formato retangular (27 x 17 x 4 cm).

Caixa de 4,08 kg – 4 unid. – 1,02 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



NOVO

Ópera

77355

Camadas alternadas de bolo joconde, mergulhadas em molho de café, creme de manteiga de café e ganache de chocolate, com cobertura de chocolate, formato retangular (27 x 17 x 2,7 cm).

Caixa de 3,8 kg – 4 unid. – 950 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



NOVO



Tarte de Maçã

60417

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com puré de maçã e coberta com tiras de maçã.

Caixa de 5,7 kg – 6 unid. – 950 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 15 a 20 min.



Tarte de Limão Merengada

79712

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com creme de limão e merengue.

Caixa de 4 kg – 4 unid. – 1 kg unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Tarte Crumble de Maçã e Frutos Vermelhos

60235

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com maçã, ginjas, framboesas e morangos com pedaços de crumble no topo.

Caixa de 3,6 kg – 4 unid. – 900 g unid.
Forno – 170°C – 5 min.



Tarte de Coco

60227

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com creme de coco, polvilhada com coco ralado.

Caixa de 4,6 kg – 4 unid. – 1,15 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 a 9 h
Forno – 160°C – 12 a 15 min.



Tarte de Maracujá Merengada

76583

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com polme de maracujá e merengue, polvilhada com coco ralado.

Caixa de 1,7 kg – 2 unid. – 850 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 a 9 h
Forno – 150°C – 5 min.





Doughnut Açucarado

77346

Doughnut coberto com açúcar.

Caixa de 1,76 kg – 36 unid. – 49 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h

— Sysco —
Essentials

Doughnut de Chocolate

37248

Doughnut de chocolate com decoração glacé e pedacinhos de chocolate de leite.

Caixa de 1,908 kg – 36 unid. – 53 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 30 a 60 min.

— Sysco —
Essentials

Doughnut Rosa

73341

Doughnut com cobertura glacé rosa e granulado de açúcar branco.

Caixa de 2,64 kg – 48 unid. – 55 g unid.
Descongelar – 1 h

Doughnut de Confetis Colorido

73339

Doughnut com cobertura glacé branca e confetis coloridos.

Caixa de 2,496 kg – 48 unid. – 52 g unid.
Descongelar – 1 h

NOVO



NOVO



Éclair de Café

77863

Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate branco e extrato de café.

Caixa de 2,025 kg – 9 tabuleiros de 5 unid. – 45 g unid.
Retirar da embalagem – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h



Éclair de Chocolate

77865

Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate.

Caixa de 2,025 kg – 9 tabuleiros de 5 unid. – 45 g unid.
Retirar da embalagem – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h





Muffin Túlipa Mirtilos

77682

Muffin recheado e decorado com pedaços de mirtilos.

Caixa de 3,2 kg – 32 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h



Muffin Túlipa Chocolate

77681

Muffin de chocolate recheado e decorado com pepitas de chocolate de leite.

Caixa de 3,2 kg – 32 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h



Muffin Túlipa Red Velvet

73968

Muffin red velvet recheado e decorado com pepitas de chocolate branco.

Caixa de 2,2 kg – 20 unid. – 110 g unid.
Descongelar – 45 min.

NOVO



Muffin Pepitas Chocolate

70021

Muffin recheado e decorado com pepitas de chocolate de leite, individualmente embalado.

Caixa de 1,92 kg – 24 unid. – 80 g unid.
Descongelar – 1 h



Maxi Cookie 2 Chocolates

77693

Bolacha com pedaços de chocolate preto e de leite belga.

Caixa de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.
Descongelar – 1 h



Maxi Cookie 3 Chocolates

77692

Bolacha de cacau com pedaços de chocolate preto, leite e branco belga.

Caixa de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.
Descongelar – 1 h



Maxi Cookie Red Velvet

73966

Bolacha red velvet com pedaços de chocolate branco.

Caixa de 2,28 kg – 30 unid. – 75 g unid. aprox.
Descongelar – 2 h

NOVO



Maxi Cookie Chocolate Branco e Mirtilos

77852

Bolacha de chocolate branco com mirtilos desidratados.

Caixa de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.
Descongelar – 1 h



PASTELARIA FOLHADA



Croissant de Manteiga

70429

Croissant de manteiga (23,5%).

Caixa de 4,56 kg – 76 unid. – 60 g unid.
Descongelar 15 min. – Forno – 170°C – 16 min.

Croissant Seleção

76562

Croissant de manteiga superior francesa (23%).

Caixa de 4,8 kg – 60 unid. – 80 g unid.
Descongelar 40 min. – Forno – 170°C – 15 min.



Croissant de Espelta e Quinoa

75731

Croissant vegan de farinhas de trigo e espelta com sementes de quinoa.

Caixa de 4,48 kg – 56 unid. – 80 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 13 a 17 min.



MINI PASTELARIA



Sortido de Mini Doughnuts

60581

3 variedades de doughnuts, com diferentes coberturas, em formato miniatura: açúcarado, pepitas de chocolate de leite e confetis de açúcar coloridos.

Caixa de 1,872 kg – 4 sacos de 27 unid. – 17 g unid. aprox.
Retirar da caixa – Descongelar – 30 min.

Mini Éclair de Chocolate

60580

Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate, em formato miniatura.

Caixa de 3,2 kg – 192 unid. – 16,7 g unid. aprox.
Retirar da caixa – Descongelar – 1 h



Mini Éclair de Café

60579

Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate branco e extrato de café, em formato miniatura.

Caixa de 3,2 kg – 192 unid. – 16,7 g unid. aprox.
Retirar da caixa – Descongelar – 1 h





Mini Pão com Chocolate

73786

Miniatura de massa folhada, em formato de pão, recheada com chocolate.

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 40 unid. – 25 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 13 a 17 min.



Mini Caracol com Passas

78934

Miniatura de massa folhada, em formato de caracol, recheada com passas.

Caixa de 4,8 kg – 4 sacos de 40 unid. – 30 g unid.
Forno – 170°C – 10 a 15 min.



Mini Croissant

73285

Miniatura de croissant folhado de manteiga (23,5%).

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 40 unid. – 25 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 13 a 17 min.



Mini Trio de Chocolate

77747

3 bolinhas miniatura de chocolate, chocolate-avelã e chocolate branco, polvilhadas com açúcar, apresentadas numa caixa de papel "Le Trio Gourmand".

Caixa de 900 g – 12 caixas de 3 unid. – 25 g unid.
Descongelar – 1 a 2 h





APOIO AO CLIENTE

EMAIL: geral@sysco.com | Tel.: 215 968 222 (dias úteis: 9 h - 18 h)

Visite o nosso website: www.davigel.pt e descubra a nossa gama de produtos e novidades!